

Pečené vánočkové sendviče

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vánočka 8 plátek
- smetana ke šlehání 125 ml
- zavařenina (višňová, malinová, jahodová) 120 g
- mléko 1 lžíce
- mletá skořice 1 lžička
- mléčná čokoláda 0.5 ks
- vejce 3 ks
- vanilkový cukr 0.5 balíček
- polotučný tvaroh 200 g
- máslo 2 lžíce
- **na ozdobu**
- cukr moučka 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh promícháme s vanilkovým cukrem, mlékem, čokoládou a mletou skořicí. Polovinu plátku vánočky namažeme ochuceným tvarohem, zbylou polovinu marmeládou a potom po rozdílných dvojicích přiklopíme.

Vejce promícháme se smetanou a ve vzniklé směsi namáčíme všechny sendviče tak, tak aby je

pořádně nasákly.

Máslo v pánvi rozežřejeme a postupně na něm vánočkové sendviče opečeme. Opékáme 1 - 2 minuty z každé strany dozlatova.

Pečené vánočkové sendviče pocukrujeme a ihned podáváme